

**www.lavenir.net**

Date : 28/05/2018

Page : --

Periodicity : **Continuous**

Journalist : --

Circulation : --

Audience : **122193**

Size : --

[https://www.lavenir.net/cnt/dmf20180528\\_01176409/savoir-faire-et-tradition](https://www.lavenir.net/cnt/dmf20180528_01176409/savoir-faire-et-tradition)

## Savoir-faire et tradition



Depuis 1946, la Distillerie de Biercée distille dans la plus pure tradition des eaux-de-vie et des liqueurs de haute qualité, dont les célèbres eaux de Villée, Noir d'Ivoire et Poire Williams n° 1.

Parmi les eaux-de-vie, citons la framboise, la mirabelle, l'orangine, la gratte-cul, la vieille pomme et la vieille prune, ou encore, en genièvres, le p'tit péket, le péket dès houyeu. Sans oublier les liqueurs d'argousier, de griotte, de mirabelle, des fruits de la forêt... Le slogan de la distillerie est «La qualité sans compromis», car elle utilise des fruits frais et non traités pour fabriquer ses breuvages (exempts d'arômes artificiels, conservateurs et colorants). À la Distillerie de Biercée, cette passion s'est en outre transmise à travers trois grands Maîtres Distillateurs durant ces 70 dernières années pour aboutir aujourd'hui à une maîtrise parfaite de l'art de la distillation. [www.distilleriedebiercee.be](http://www.distilleriedebiercee.be)